

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2000-166771

(P2000-166771A)

(43) 公開日 平成12年6月20日 (2000.6.20)

(51) IntCl.⁷

A 4 7 J 37/06

識別記号

3 6 1

3 3 1

F I

A 4 7 J 37/06

テマート* (参考)

3 6 1

3 3 1

4 B 0 4 0

審査請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 6 頁)

(21) 出願番号

特願平10-346318

(22) 出願日

平成10年12月7日 (1998.12.7)

(71) 出願人 597161584

仁科 英雄

東京都杉並区阿佐谷北2-17-12

(72) 発明者 仁科 英雄

東京都杉並区阿佐谷北2-17-12

(74) 代理人 100104488

弁理士 杉本 良夫

Fターム (参考) 4B040 AA02 AA03 AB12 AC02 EA02

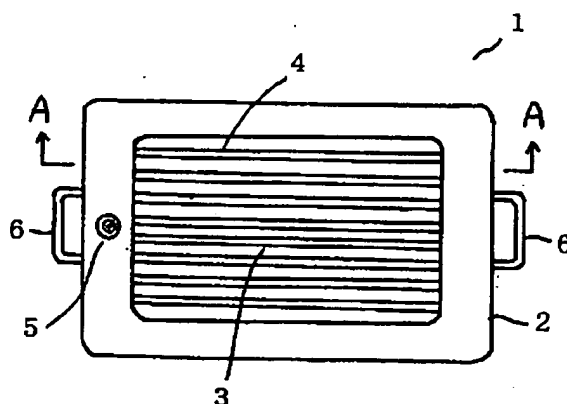
EA20 GA09 GD25 LA08

(54) 【発明の名称】 焼網及びそれを用いたロースター

(57) 【要約】

【課題】 焼肉等を行う際に、火力を損なうことなく焼網の温度を一定以下に保つことが可能である焼網、及びそれを用いたロースターを提供すること。

【解決手段】 焼網は、内部に水を貯めることが可能なラウンド形状のタンク部(2)と、該タンク部(2)の内周側に両端部が連通された複数の中空の骨部(4)と、前記タンク部(2)の任意の箇所に設けた前記タンク(2)内に水を注入するための注入部(5)と、前記タンク部(2)の任意の箇所に設けた前記注入部(5)より注入した水が蒸発することにより発生する水蒸気を放出するための水蒸気放出部と、前記タンク(2)内の水が少なくなった場合にそれを報知するための報知手段とを備えたことを特徴とし、それを用いたロースターは、テーブル等の切り欠き内に挿入可能であるとともにその内部に水を蓄えることが可能な筐体(7)と、該筐体(7)内に備えた熱源(12)と、前記筐体(7)の上部に装備可能な焼網(1)とを備える。



【特許請求の範囲】

【請求項1】内部に水を貯めることが可能なラウンド形状のタンク部(2)と、該タンク部(2)の内周側に両端部が連通された複数の中空の骨部(4)と、前記タンク部(2)の任意の箇所に設けた前記タンク(2)内に水を注入するための注入部(5)と、前記タンク部(2)の任意の箇所に設けた前記注入部(5)より注入した水が蒸発することにより発生する水蒸気を放出するための水蒸気放出部と、前記タンク(2)内の水が少なくなった場合にそれを報知するための報知手段とを備えたことを特徴とする焼網。

【請求項2】前記報知手段が検知棒であることを特徴とする請求項1に記載の焼網。

【請求項3】テーブル等の切り欠き内に装備されるロースターであって、前記切り欠き内に挿入可能であるとともにその内部に水を蓄えることが可能な筐体(7)と、該筐体(7)内に備えた熱源(12)と、前記筐体(7)の上部に装備可能な焼網(1)とを備え、前記焼網(1)は、内部に水を貯めることが可能なラウンド形状のタンク部(2)と、該タンク部(2)の内周側に両端部が連通された複数の中空の骨部(4)と、前記タンク部(2)の任意の箇所に設けた前記タンク(2)内に水を注入するための注入部(5)と、前記タンク部(2)の任意の箇所に設けた前記注入部(5)より注入した水が蒸発することにより発生する水蒸気を放出するための水蒸気放出部と、前記タンク(2)内の水が必要量より少なくなった場合にそれを報知するための報知手段とを備えたことを特徴とするロースター。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、ロースターに使用される焼網及それを用いたロースターに係り、より詳しくは、内部に水を貯めることが可能なタンク部及び骨部と、タンク部及び骨部内の水が必要量より少なくなった場合にそれを報知するための報知手段を備えた焼網、及びそれを用いたロースターに関する。

【0002】

【従来の技術】従来からロースターにおいては、肉、野菜等を調理するための調理部として焼網を用いている。そして、これを用いて調理を行う場合には、焼網上に肉、野菜等の被調理部材を載置した後に、焼網の下方側に備えたガスバーナー、炭等の熱源により焼網上の被調理部材を熱していた。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】ところで、焼肉、バーベキュー等を行う場合には、被調理物を載置する焼網の温度が高くなりすぎると、肉、野菜等が焼網にくっついてしまうという問題点があるため、焼網の温度は必要以上に上げないことが望ましい。

【0004】一方、焼肉、バーベキュー等を行う場合に

は、高温により被調理部材を熱することが必要であり、そのためには、ガスバーナー、炭等による火力を一定以上にすることが必要である。

【0005】このように、ロースターを用いてより良い焼肉等を行う場合には、焼網の温度を一定以下にするともに火力を一定以上にするという一見相反することを必要があるが、従来のロースターでは、焼網の温度を一定以下にするという目的と、火力を一定以上にするという目的を同時に解決することは困難であった。

【0006】そこで、本発明は、焼肉等を行う際に、火力を損なうことなく焼網の温度を一定以下に保つことが可能である焼網及びそれを用いたロースターを提供することを課題としている。

【0007】

【課題を解決するための手段】本発明の焼網は、内部に水を貯めることが可能なラウンド形状のタンク部と、該タンク部の内周側に両端部が連通された複数の中空の骨部と、前記タンク部の任意の箇所に設けた前記タンク内に水を注入するための注入部と、前記タンク部の任意の箇所に設けた前記注入部より注入した水が蒸発することにより発生する水蒸気を放出するための水蒸気放出部と、前記タンク内の水が少なくなった場合にそれを報知するための報知手段とを備えたことを特徴とする。

【0008】また、本発明のロースターは、前述した本発明の焼網を用いたロースターであって、テーブル等の切り欠き内に挿入可能であるとともにその内部に水を注入可能な筐体と、該筐体内に備えた熱源と、前記筐体の上部に装備可能な焼網とを備えたことを特徴とする。

【0009】本発明の焼網は、その内部に水を貯めることが可能な互いに連通されたタンク部及び骨部とを備えており、これを使用する場合には、注入部より水を注入してタンク部及び骨部内に水を満たし、その後にこの水を内部に満たした焼網をロースター等に装備する。そしてその後に、焼網上に肉、野菜等の被調理部材を載置した後に、焼網の下方に備えたガスバーナー、炭等の熱源により被調理物を熱してこれらを食することを可能とする。

【0010】ここで、ガスバーナー、炭等により被調理物を加熱する際に焼網も熱せられて、これにより焼網の温度が上昇するが、本発明の焼網では、タンク部及び骨部内に水を蓄えて使用するために、焼網の温度が100度以上になると内部の水が蒸発し、気化熱によってタンク部及び骨部が冷やされる。そのため、本発明の焼網では、熱源による火力を小さくすることなく、焼網自体の温度を一定以下に保つことが可能である。

【0011】また、このような方法を用いた場合には、焼網の温度を継続して一定以下に保つためにタンク内に水を継ぎ足していく必要があり、この水の継ぎ足しの時期を誤ると焼網の温度が上昇してしまうが、その点、本発明では、タンク内の水が少なくなった場合にそれを報

知するための報知手段とを備えているため、容易に水の継ぎ足し時期を知ることができ、水の継ぎ足し時期を誤ることが無い。

【0012】

【発明の実施の形態】本発明の焼網では、内部に水を貯めることが可能なラウンド形状のタンク部の内周側に、複数の中空の骨部の両端部が連結され、タンク部と骨部とはその内部で連通している。

【0013】また、前記タンクの任意の箇所には、タンク内に水を注入するための注入部と、該注入部より注入した水が蒸発することにより発生する水蒸気を放出するための水蒸気放出部とが備えられている。

【0014】更に、前記タンクの任意の箇所には、タンク内の水が予め設定した必要量より少なくなった場合にそれを報知するための報知手段とが備えられている。

【0015】ここで、前記報知手段としては検知棒を用いると良く、より詳しくは、タンク内の水量の変化によって検知棒が上下するようにして、検知棒をタンクに備えたと良い。これにより、タンク内の水量の減少を知ることが可能となる。

【0016】また、この場合には、検知棒に警告音発生部を備えて、タンク内の水量が継ぎ足しを必要とする量まで減少した場合に警告音を発生するように構成すると良く、これにより、継ぎ足し時期を誤ることを防止できる。

【0017】また、本発明のロースターでは、テーブル等の切り欠き内に挿入可能であるとともにその内部に水を注入可能な筐体内に熱源が備えられ、また、筐体の上部には焼網が備えられている。そして、この焼網は、内部に水を貯めることが可能なラウンド形状のタンク部と、該タンク部の内周側に両端部が連通された複数の中空の骨部と、前記タンク部の任意の箇所に設けた前記タンク内に水を注入するための注入部と、該注入部より注入した水が蒸発することにより発生する水蒸気を放出するための水蒸気放出部と、前記タンク内の水が該注入部に設けたタンク内の水が必要量より少なくなった場合にそれを報知するための報知手段とを備えている。

【0018】

【実施例】本発明の焼網の実施例について図面を参照して説明すると、図1は、本実施例の焼網の平面図であり、図2は側面図である。また、図3は、図1におけるA-A線断面図である。そして、図において1が、本発明の焼網である。

【0019】また、図において2はタンク部であり、本実施例の焼網1では、略長方形形状のラウンド状のタンク部2を用いており、このタンク部2は内部を空洞としてその内部に水を貯めることを可能としている。但し、必ずしも長方形形状とする必要は無く、円形状としても良い。

【0020】次に、図において4は骨部であり、本実施

例の焼網1では、複数の骨部2を前記タンク部2の長手方向と平行に配置することにより調理部3を構成している。そして、前記骨部4は中空としてあり、その両端は前記タンク部2の内周に接続し、前記タンク部2と前記骨部3とは互いに連通させている。そのために、前記タンク2内に水を注入することにより、タンク2のみならず前記骨部4内にも水が充満することが可能である。

【0021】このように、本実施例の焼網1では、タンク部2を介して、調理部3を構成する複数の骨部4内に水を蓄えることを可能としているため、これを用いて焼肉等を行った場合には、焼網の温度が一定温度を超えると骨部4内部の水が沸騰して蒸発するため、気化熱によって骨部4及びタンク部2の熱が奪われ、その結果、焼網1の温度が一定以上になることが無く、肉、野菜等が焼網にくっついてしまうことを防止することができる。

【0022】また、本実施例においては、前記骨部4は、図2及び図3にも示されているように、中央部に向かうにしたがって下側にわずかに傾斜させ、逆山形形状になるように構成している。そのために、本実施例の焼網を用いると、肉汁、油等は前記骨部4の中央部に集まりそこから落下することになり、従来の焼網のように、広範囲にわたって肉汁、油等が落下することを防止できる。

【0023】なお、図2及び図3においては、前記骨部4の中央部を鋭角にしてあるが、必ずしも鋭角にする必要は無く、前記骨部4を下側に向けて湾曲させるようにしてその中央部に丸みを持たせても良い。また、肉汁等の落下箇所に執着しないのであれば、前記骨部4を直線状にしても良い。

【0024】次に、図において5は前記タンク2内に水を注入するための注入部であり、この注入部5は、水蒸気を放出するための水蒸気放出手段及び前記タンク2内の水が予め設定した量よりも少なくなった場合にそれを報知するための報知手段を備えている。

【0025】ここで、図4は、前記注入部5の構造を示した図であり、図において501は前記タンク2に着脱自在の蓋である。そして、前記タンク2内に水を注入する場合には、前記蓋501を外した後に、仕切板508の下側近傍まで水を注ぎ込み、その後に前記蓋501を装着する。

【0026】また、図において502は、タンク2内の水量の減少を知らせるための検知棒であり、この検知棒502は、その先端部に球状の浮き503を備えている。そして、この検知棒502は、前記蓋501に形成した貫通孔507を貫通して、その先端部の浮き503がタンク2内に備えた位置決め用の挿入溝506内に入るようにしている。

【0027】更に、図において504は報知部であり、この報知部504は前記検知棒502の上端近傍に固定されており、更にまた、この報知部504の下方部には

検知棒502の位置を固定するためのリング505が固定されている。そして、このリング505は、その下端部が、前記報知部504の下端部よりもわずかに下側にくるように検知棒502に固定されている。

【0028】この状態で前記タンク2内に水を満たしている場合には、図4に示されるように、検知棒502は前記蓋501から飛び出した状態となっている。

【0029】一方、前記貫通孔507等を介してタンク2内の水が蒸発して前記浮き503が下降すると、検知棒502も同様に下降するため、タンク2内の水量の減少を知ることが可能となる。

【0030】更に、タンク2内に水を満たした状態での蓋501の上端とリング505との間の距離だけ浮き503が下降すると、図5に示すように、前記検知棒502の下降に伴って、前記リング505が前記蓋501に接触する。

【0031】このとき、前述したように、リング505の下端部は、前記報知部504の下端部よりもわずかに下側に下がっているために、前記報知手段504と前記蓋501との間にわずかな空間が生じるが、一方、タンク2内の水509は沸騰しているために、それによって浮き503が水面で揺動して検知棒502も激しく揺れ動く。

【0032】そうすると、報知部504の下端部が前記蓋501を激しく叩き、これによって警告音が発生し、タンク2内の水量が継ぎ足しを必要とする量まで減少していることを報知することが可能となる。

【0033】このように、本実施例の焼網1では、その先端部に浮き503を備えた検知棒502を備えているために、タンク2内の水量の減少を容易に知ることができるとともに、タンク2内の水が継ぎ足しを必要とする量まで減少した場合には報知部504が蓋501を激しく叩いて警告音を出すため、タンク2への水の継ぎ足しを忘れることを防止可能となった。

【0034】但し、本発明の焼網1の報知手段は必ずしも前記方法に限定されたものではなく、例えば検知棒502のみを備えてもよい。また、タンク2内の水が少なくなった場合にそれを報知するための手段であればいずれの方法を採用しても良い。

【0035】なお、図8は、本発明の焼網の他の形態を示す平面図であり、本形態の焼網では、骨部4の両端とタンク部2とを中空のバイパス部13で連通しており、これにより、骨部4及びタンク部2内の水の流れをより円滑にしている。

【0036】次に、図6は、前述した焼網1を用いたロースターの実施例を示す図であり、図において7が本実施例のロースターの筐体である。そしてこの筐体7は、テーブルの天板8の切り欠き内に備えられた外胴9に係止され、その内部には水10を蓄えることを可能としており、水槽を兼用している。

【0037】このように、本実施例のロースターでは、筐体と水槽を兼用しているため、ロースター全体の水冷効果を高めることができ、更に、使用後のロースターの掃除の際にも手間がかかることが無い。

【0038】次に、前記筐体7の内部の上部近傍には棚状の係止部11が備えられ、この係止部11に熱源12が係止される。なお、本実施例では熱源12としては炭コンロを用いており、炭コンロ12を前記係止部11に係止した後に、火起こしされた炭を入れる。但し、熱源としては必ずしも炭を用いる必要は無く、例えばガスバーナー等を用いても良い。

【0039】そして、前記筐体7の上部には、前述した焼網1が載置される。より具体的には、焼網1の把持部6を外胴9に引っかけることにより、焼網1を天板8に固定する。

【0040】なお、図に示すように、本実施例のロースターでは、前記筐体7の上端部分が前記天板8よりも下がるようにして筐体7を外胴9に係止し、これにより、前記天板8の上面と前記筐体7の上端との間に焼網1のタンク部2が収まるようにしている。そのため、焼網1のタンク部2が天板8とほぼ同一面に位置することになり、そのため、焼肉等を行う場合に前記タンク部2が邪魔になることが無い。

【0041】なお、図7は、焼網1のタンク部2にかぶせるためのタンクカバー14を示す図であり、必要に応じてこのタンクカバーを焼網1のタンク部2にかぶせるとよい。

【0042】

【発明の効果】本発明の焼網及びそれを用いたロースターは以上説明したような形態で実施され、以下に記載するような効果を奏する。

【0043】本発明の焼網は、内部に水を貯めることが可能なラウンド形状のタンク部と、該タンク部の内周側に両端部が連通された複数の中空の骨部と、前記タンク部の任意の箇所に設けた前記タンク内に水を注入するための注入部と、前記タンク部の任意の箇所に設けた前記注入部より注入した水が蒸発することにより発生する水蒸気を放出するための水蒸気放出部と、前記タンク内の水が少なくなった場合にそれを報知するための報知手段とを備えたことを特徴とする。

【0044】また、本発明のロースターは、前述した本発明の焼網を用いたロースターであって、テーブル等の切り欠き内に挿入可能であるとともにその内部に水を注入可能な筐体と、該筐体内に備えた熱源と、前記筐体の上部に装備可能な焼網とを備えたことを特徴とする。

【0045】本発明の焼網ではタンク部及び骨部内に水を蓄えて使用するために、焼網の温度が100度以上になると内部の水が蒸発し、気化熱によってタンク部及び骨部が冷やされる。そのため、熱源による火力を小さくすることなく、焼網自体の温度を一定以下に保つことが

可能であり、

【0046】また、本発明の焼網では、タンク内の水が少なくなった場合にそれを報知するための報知手段とを備えているため、容易に水の継ぎ足し時期を知ることができ、水の継ぎ足し時期を誤ることが無い。

【0047】また、本発明の焼網を用いたロースターでは、筐体と水槽を兼用しているために、前述したような焼網による効果の他に、ロースター全体の水冷効果を高めることが可能であり、更に使用後の掃除にも手間がかからないという利点がある。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の焼網の実施例の平面を示す図である。

【図2】本発明の焼網の実施例の側面を示す図である。

【図3】図1におけるA-A線断面図である。

【図4】注入部を説明するための図である。

【図5】注入部を説明するための図である。

【図6】本発明のロースターの実施例の構造を説明する

ための図である。

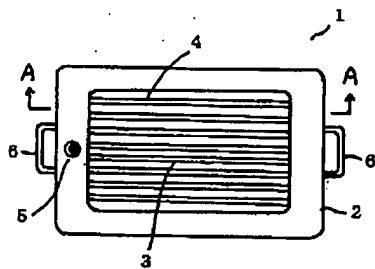
【図7】タンクカバーを示す図である。

【図8】本発明の焼網の他の形態を示す平面図である。

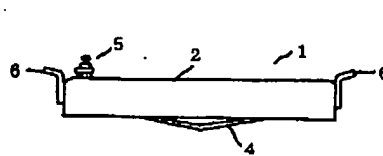
【符号の説明】

- | | |
|----|-------|
| 1 | 焼網 |
| 2 | タンク部 |
| 3 | 調理部 |
| 4 | 骨部 |
| 5 | 注入部 |
| 10 | 6 把持部 |
| 7 | 筐体 |
| 8 | 天板 |
| 9 | 外胴 |
| 10 | 水 |
| 11 | 係止部 |
| 12 | 熱源 |
| 13 | バイパス部 |

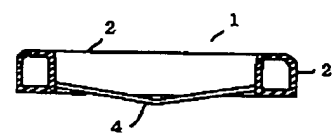
【図1】



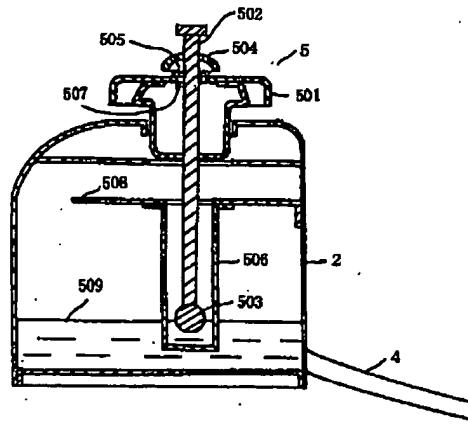
【図2】



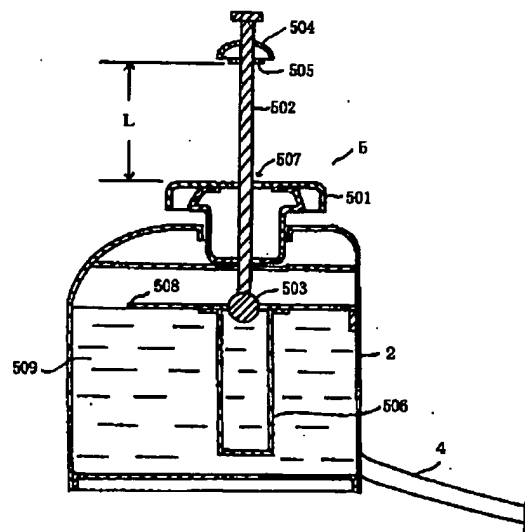
【図3】



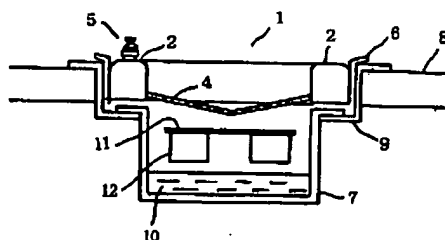
【図5】



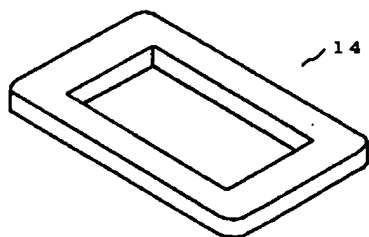
【図4】



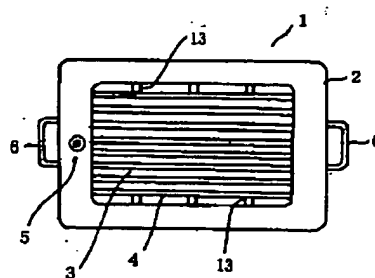
【図6】



【図7】



【図8】



PAT-NO: JP02000166771A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 2000166771 A

TITLE: GRILL AND ROASTER USING THE SAME

PUBN-DATE: June 20, 2000

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
NISHINA, HIDEO	N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
NISHINA HIDEO	N/A

APPL-NO: JP10346318

APPL-DATE: December 7, 1998

INT-CL (IPC): A47J037/06

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a grill which can be kept at or below a certain temperature without decreasing heat while meat is grilled and a roaster using the same.

SOLUTION: This grill includes a round tank part 2 capable of storing water therein, a plurality of hollow bone parts 4 each communicated at both ends with the inner periphery of the tank part 2, a filler part 5 provided in a portion of the tank part 2 for injecting water into the tank 2, a steam venting part for venting steam generated through evaporation of the water injected, and a reporting means for reporting a decrease in amount of water in the tank 2. A roaster using the grill includes a casing 7 which can be inserted into a notch in a table or the like and which can store water therein, a heat source 12

provided within the easing 7, and a grill 1 which can be mounted on top of the casing 7.

COPYRIGHT: (C)2000,JPO